DILIGO
ALCOHOL FREE
BLANC SPARKLING
EXTRA DRY



0.0% %ALC

20g/lt

8°/10°

750ml

7g/lt TOTAL ACIDITY

Terreno
Terreno molto leggero e ricco

Sistema di allevamento
A spalliera

Vendemmia
Le uve Glera vengono raccolte a mano negli ultimi dieci giorni di Agosto, primi dieci giorni di Settembre.

Vinificazione
Le operazioni di pigiatura e pressatura avvengono in ambiente inerte. Una volta ottenuto il mosto, ha luogo la prima fermentazione: tutti gli zuccheri si trasformano in alcol. Segue la dealcolazione totale a 0% vol. mediante ultrafiltrazione a freddo.
Viene quindi aggiunta anidride carbonica per ottenere una bevanda spumante con i seguenti valori: 0% vol. a una pressione di 5,5 bar e con 20 g/l di zuccheri.

Colore
Giallo paglierino scarico.

Profumo
Al naso, note di limone e pesca. Intrigantemente fresco e floreale.

Sapore
Sorso fresco, fruttato, equilibrato.

Abbinamenti
Ideale come aperitivo, con pane e salame o con la pizza margherita.

Anna Spinato Company
Via Roma 106,
31047 Ponte di Piave TV - Italy
T +39 0422 857927
info@spinato.it
www.company.spinato.it/en/